

# PAIN VIENNOIS

**Préparation : 10mn**

**Cuisson : 20 mn**

**10 personnes:**

- 500g de farine
- 8g de sel
- 45g de sucre
- 15g de levure de boulanger
  - 40g de lait
  - 300g d'eau
- 100g de beurre pommade

1. Délayer la levure avec le lait dans un bol.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure mélangée au lait et l'eau.
3. Ajouter le beurre. Recouvrir d'un torchon humide et laisser reposer une heure.
4. Façonner des baguettes et les disposer sur une plaque allant au four. Laisser de nouveau reposer pendant 1h30.
5. Enfourner pendant 20 minutes à 230°.